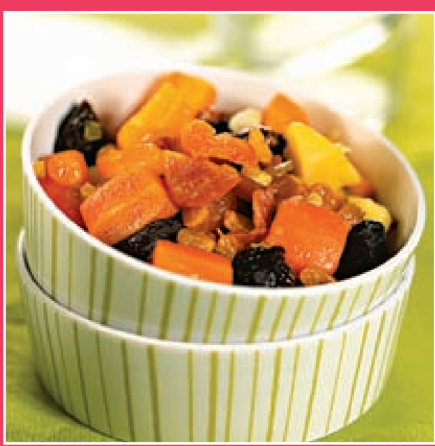
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (48) ноябрь 2005

журнал для тех, кто любит готовить







www.gastromag.ru

■ яйца по-турецки ■ салат из тыквы с макаронами ■ тыквенный суп ■ красная фасоль с домашними колбасками ■ эскалопы из телятины ■ грудка индейки с финиками и яичным пирогом ■ перцы, фаршированные пшеном, кукурузой и фетой ■ цимес ■ салат овощной с печенью ■ куриный кармашек ■ итальянский хлеб с оливками ■ хлеб трех сестер ■ ирландский хлеб ■ миндальный торт ■ трехцветный рис ■ банановый сироп ■ шоколадный сироп

ISSN 1728-6948
9 771728 694000







Акция проводится с 01.10.05 по 15.02.06 на территории РФ. Подробнее об условиях акции читайте в журнале «Лиза» №43 от 22.10.05 г., а также на сайте WWW.RUSSIAN-HIT.RU
Дополнительная информация по телефону: (095) 981-86-99.

Акция проходит при поддержке:

АКВАФОР фильтры для воды

РЕЦЕПТЫ ШАГ ЗА ШАГОМ ШКОЛА ГАСТРОНОМА









Дорогие друзья!
Отличная новость – в магазинах появилась книга «Кулинарный концерт». Это совместный проект издательства «Эксмо» и журнала «Гастрономъ», который начинает серию «Звездный Гастрономъ». Известные политики, артисты и писатели предстают в роли кулинаров, делятся с читателями не только рецептами любимых блюд, но и рецептами удавшейся жизни.
Что касается конкурса на лучший рецепт блюд для микроволновой печи, то он закончился. В следующем номере мы назовем имя счастливого обладателя микроволновой печи фирмы Samsung.

Ваша редакция



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет

содержание

яйца по-турецки



ЧТО НУЖНО:

250 г натурального йогурта
1 зубчик чеснока
4 яйца
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. паприки
1 горсть листьев базилика

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 145,8 ккал

белки – 6,6 г, жиры – 9,1 г, углеводы – 9,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Чеснок очистить, измельчить и смешать с йогуртом. Посолить, поперчить по вкусу. Выложить в 4 небольшие миски и запекать 10 мин.

2 В глубокую сковороду налить воду слоем 5 см, вскипятить. Снять с огня, влить в воду яйца, держа их у самой поверхности воды. Накрыть сковороду и оставить на 3 мин. Шумовкой переложить яйца на блюдо и дать обсохнуть.

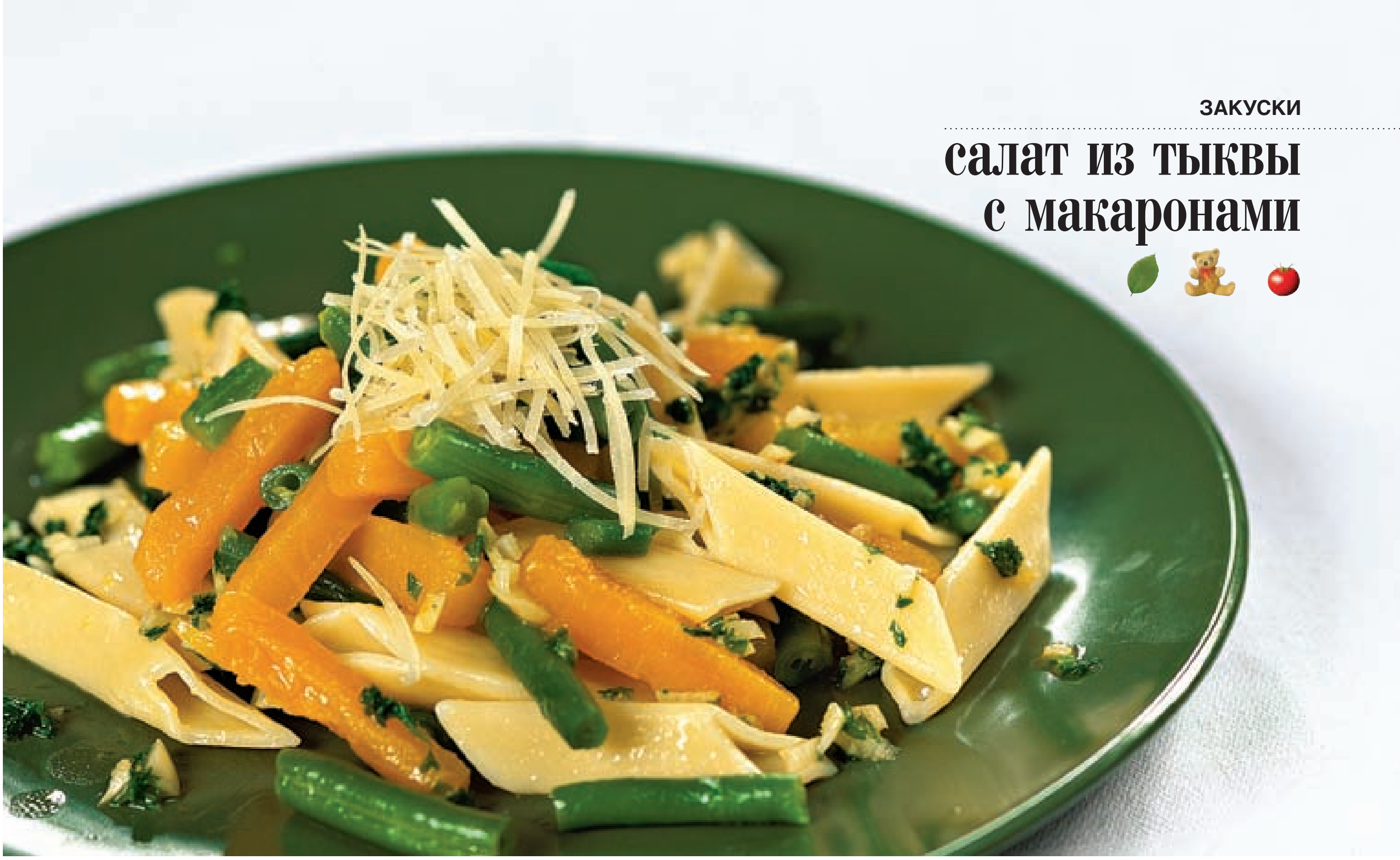
3 Смешать растительное масло с паприкой и солью. В миски с йогуртом добавить базилик, затем аккуратно переложить яйца. Сверху полить маслом с паприкой.


1


2


3

салат из тыквы с макаронами



ЧТО НУЖНО:

- 500 г коротких макарон
- 500 г мякоти тыквы
- 1 ч. л. сахара
- 30 г сливочного масла
- 1 пучок петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 200 г замороженной стручковой фасоли
- соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 622,5 ккал

белки – 17,7 г, жиры – 22,6 г, углеводы – 87,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тыкву нарезать брусочками. Положить в кастрюлю, посыпать сахаром и солью, влить 0,5 стакана воды и готовить под крышкой на среднем огне 15 мин.

2 Фасоль опустить на 2 мин. в кипящую подсоленную воду, затем откинуть на дуршлаг.

3 Петрушку вымыть, обсушить. Половину петрушки мелко нарезать, остальную крупно нарвать. Чеснок очистить и нашинковать. Разогреть в сковороде сливочное масло, положить чеснок и мелко нарезанную петрушку и готовить 2 мин. Сварить макароны, остудить. Перемешать их с тыквой, фасолью и чесночной заправкой. При подаче посыпать оставшейся петрушкой и сыром.



1



2



3

тыквенный суп





1



2



3



4



5



6

СОВЕТ ОТ МАГГИ©

Вместо овощного бульона в суп можно добавить **бульонный кубик МАГГИ©**. Для этого 1 **кубик КУРИНОГО бульона МАГГИ© С ОВОЩАМИ** необходимо развести в 800 мл горячей кипяченой воды.



ЧТО НУЖНО:

1,5 кг тыквы
1 лук-порей
1 ч. л. сахара
6 грецких орехов
30 г пармезана
щепотка корицы
800 г овощного бульона
100 мл сливок
30 г сливочного масла
1 ст. л. растительного масла
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 1 час 15 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 212,7 ккал

белки – 5,0 г, жиры – 16,0 г, углеводы – 12,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Тыкву вымыть, удалить семена. Мякоть нарезать крупными кусками. Смазать каждый кусок растительным маслом, завернуть в фольгу и запекать в духовке 30 мин. Тыкву вынуть, духовку не выключать.

2 Увеличить температуру духовки до 250 °С. Пармезан натереть, смешать с корицей. Противень накрыть пергаментом, высыпать на него тертый сыр так, чтобы получилось 12 кружков. Запекать в духовке, пока сыр не расплавится и не приобретет золотистый цвет, 5 мин. Вынуть из духовки, дать остыть.

3 Из тыквы выскоблить мякоть. Белую часть порея нарезать кружками. Растопить в большом сотейнике сливочное масло, обжарить порей, 2 мин. Добавить сахар, готовить 1 мин.

4 Добавить мякоть тыквы и бульон. Готовить на слабом огне 20 мин.

5 Измельчить суп в блендере до состояния пюре. Вернуть в кастрюлю, добавить сливки, соль, перец. Довести до кипения.

6 Орехи истолочь. Зеленую часть порея нарезать тонкими полосками и обжарить в сливочном масле до мягкости. Добавить в суп обжаренный порей, орехи и сырные кружки.

КЛАССИКА

красная фасоль с домашними колбасками

Спонсор рецепта

KAMIS

Жизнь со вкусом!

Рецепт от Юлии Высоцкой

Едим Дома

НТВ

воскресенье 9:30





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

2 стакана сухой красной фасоли
1 луковица
100 г копченой грудинки
100 г копченой ветчины
1 ст. л. сливочного масла
6 домашних колбасок
1 стакан сухого красного вина
1 пучок тимьяна
1 лавровый лист
1 ст. л. приправы к блюдам из фасоли **Kamis**
крупная соль

- Время подготовки: 6 часов
- Время приготовления: 2 часа 40 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 470,5 ккал

белки – 37,9 г, жиры – 15,9 г, углеводы – 43,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль перебрать, залить водой и оставить на 6 часов. Затем, не сливая воду, добавить 0,5 ст. л. крупной соли, измельченный лук, тимьян, лавровый лист и поставить кастрюлю на умеренный огонь. Неплотно прикрыть крышкой. Варить 2 ч.

2 Откинуть фасоль на дуршлаг, отвар слить в миску и сохранить. Фасоль накрыть крышкой и отставить.

3 В глубокой сковороде разогреть сливочное масло. Грудинку, ветчину и колбаски нарезать небольшими кусочками и обжарить в масле, 2 мин.

4 Положить в сковороду фасоль, влить вино и 2–3 стакана сохраненного отвара.

5 Добавить приправу к блюдам из фасоли **Kamis**, тщательно перемешать.

6 Накрыть сковороду с фасолью листом пергамента так, чтобы бумага выступала за края сковороды. Плотно накрыть крышкой. Тушить на слабом огне до готовности фасоли, 30–40 мин.

КСТАТИ

В приправу для блюд из фасоли **Kamis** входят сушеные и измельченные майоран, чабер, кориандр, тмин, чеснок, острый красный и черный перец, а также соль. Поэтому солить и перчить готовое блюдо не надо.



эскалопы из телятины



ЧТО НУЖНО:

- 2 ч. л. **БУКЕТА ПРИПРАВ МАГГИ© к мясным блюдам**
- 4 телячьи отбивные
- 0,25 стакана муки
- 1 яйцо
- 1 ч. л. воды
- 1 стакан свежих хлебных крошек
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. л. лимонной цедры

■ Время приготовления: 1 час 25 мин.
■ Порций:4
■ 1 порция: 298,2 ккал
белки – 32,0 г, жиры – 13,6 г, углеводы – 11,9 г



1



2



3



4



5

СОВЕТ ОТ МАГГИ©

Вместо свежих хлебных крошек в этом рецепте можно использовать панировочные сухари, размоченные в небольшом количестве горячих сливок.

*** Для эскалопов выбирают нежирные части телятины, свинины или баранины. Лучше всего купить мякоть поясничной части или задней ноги.**

*** Нарезать мясо надо ровными кусочками толщиной не более 1 см и обязательно поперек волокон. После чего куски необходимо отбить до толщины 0,5 см.**

*** В старинных кулинарных книгах приводятся рецепты приготовления эскалопов без панировки. Современная кулинария допускает панирование этого блюда.**

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куски телятины вымыть, обсушить, накрыть пленкой и хорошо отбить. Снять пленку и натереть куски с обеих сторон **БУКЕТОМ ПРИПРАВ МАГГИ© к мясным блюдам**.

2 Муку просеять на плоскую тарелку. Слегка обвалять отбивные в муке, выложить на разделочную доску.

3 В широкой миске размешать яйцо с водой. Свежий белый хлеб раскрошить, крошки пересыпать в широкую емкость. Отбивные опускать по одной в яйцо так, чтобы яичная смесь покрывала их равномерно.

4 Затем сразу перекладывать каждую отбивную в хлебные крошки, следя за тем, чтобы они покрыли мясо ровным слоем. Выложить подготовленные отбивные на поднос и поставить в холодильник на 1 ч.

5 Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить в нем отбивные, по 2 мин. с каждой стороны. Готовые эскалопы посыпать тертой лимонной цедрой.
Подавать очень горячими с жареным картофелем, или картофельным пюре, или зеленым горошком.

грудка индейки с финиками и яичным пирогом





1



2



3



4



5



6

КСТАТИ

Финики – самые сладкие фрукты, в них может содержаться до 50% фруктозы, глюкозы и сахарозы. Во многих арабских странах финики, как хлеб, подаются ко всем блюдам. Покупая эти плоды, обратите внимание на их кожицу – она не должна быть очень сморщенной.

В холодильнике, в банке с плотно закрывающейся крышкой, финики можно хранить несколько месяцев.

ЧТО НУЖНО:

600 г филе грудки индейки
100 г вяленых фиников
20 г миндаля
1 ч. л. корицы
сок и цедра 1 лимона
соль, перец
растительное масло

Для гарнира:

6 яиц
500 г картофеля
0,5 острого перца
400 г шпината
1 ст. л. муки
50 мл сливок
соль

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 630,0 ккал

белки – 43,0 г, жиры – 32,3 г, углеводы – 41,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить соус.** Финики разрезать вдоль пополам, удалить косточки, выложить в сотейник. Добавить цедру и сок лимона, корицу и стакан воды. Поставить на огонь и готовить 20 мин. Перелить в миксер и взбить.

2 Разогреть духовку до 200 °С. Грудку нарезать на порционные куски, отбить, натереть солью и перцем. Выложить в форму для запекания, залить соусом, накрыть листом пергамента и готовить в духовке 15 мин. Миндаль обжарить на сухой сковороде до темно-золотистого цвета. Снять с огня, дать остыть, измельчить. Готовую индейку посыпать жареным миндалем.

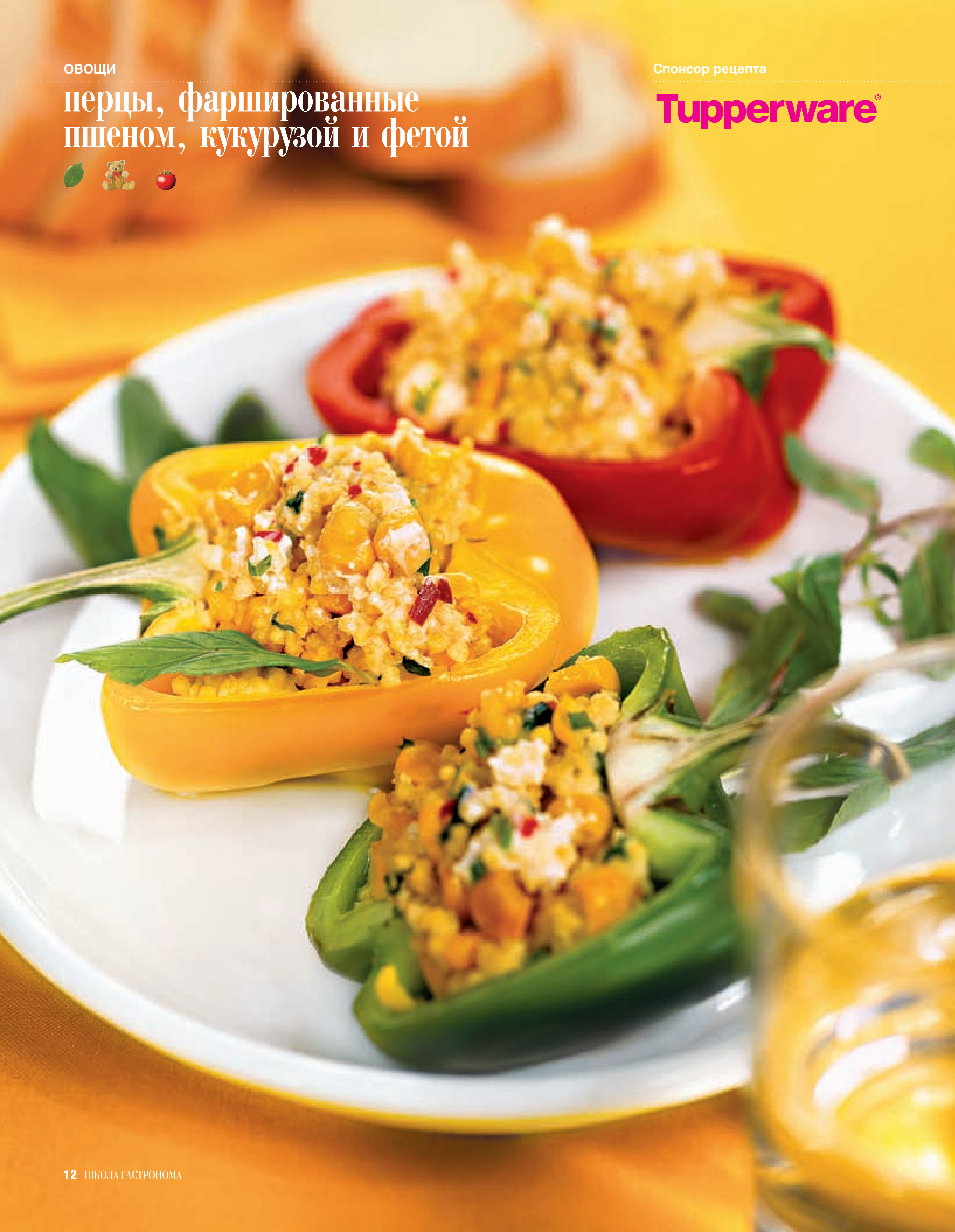
3 **Для гарнира приготовить яичный пирог.** Шпинат припустить в кипящей воде, 1 мин., отжать. Добавить измельченный красный перец, сливки и обжаренную до коричневого цвета муку. Перемешать.

4 Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, посолить. Разделить картофель на 3 части. Обжарить каждую часть в растительном масле, по 4 мин.

5 Влить в обжаренный картофель по 2 взбитых в пену яйца. Вылить смесь на разогретую сковороду, жарить по 1,5 мин. с каждой стороны. Так же пожарить еще 2 лепешки.

6 Промазать лепешки начинкой, положить их одну на другую. Разрезать пирог на порции и подать к индейке.

перцы, фаршированные пшеном, кукурузой и фетой





1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

1 стакан пшена
2 ст. л. растительного масла
1 пучок зеленого лука
1 небольшой острый перчик
1 зубчик чеснока
200 г консервированной кукурузы
100 г сыра фета
4 больших сладких перца
соль

- Время приготовления: 45 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 418,6 ккал

белки – 15,8 г, жиры – 16,7 г, углеводы – 51,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Пшено тщательно промыть. В сотейнике вскипятить 2 стакана воды. Добавить 0,5 ч. л. соли, всыпать пшено. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить под крышкой 15 мин.

2 Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Острый перец вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину. Промыть мякоть холодной водой и измельчить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла. Добавить зеленый лук и перец. Готовить 2 мин. Чеснок очистить и измельчить с помощью терки из набора **«Поваренок» Tupperware®**. Добавить в сковороду чеснок и кукурузу вместе с соком, готовить 1 мин.

3 Сыр размять при помощи **пресса для пюре Tupperware®**.

4 Выложить овощи из сковороды в **чашу «Элегантность» Tupperware®** (2,3 л). Добавить пшено, сыр, посолить по вкусу и перемешать при помощи **салатной пары «Элегантность»**.

5 Перцы вымыть, разрезать вдоль пополам, оставив плодоножку. Удалить семена. Выложить перцы в емкость **«Шеф-повар» Tupperware®**, залить кипятком и оставить под крышкой на 5 мин.

6 Поместить половинки перцев в **овальную форму «Микроплюс» Tupperware®** (1,5 л), наполнить фаршем. Сбрызнуть оставшимся растительным маслом, накрыть крышкой и готовить в микроволновой печи при максимальной мощности 15 мин.



КСТАТИ

Посуда серии **«Микроплюс» от Tupperware®** выдерживает температуру до 200 °С (кроме режима гриль). В ней можно размораживать, разогревать и готовить блюда в СВЧ. Посуда выполнена из материала, устойчивого к резким перепадам температур, а также пропускающего максимальное количество микроволн. Это значительно сокращает время приготовления.

ЦИМЕС



ЧТО НУЖНО:

4 крупные морковки
2 картофелины
2 ст. л. растительного масла
1 луковица
10 шт. чернослива без косточек
2–3 ст. л. мелкого изюма
5 шт. кураги
2 ст. л. меда
1–2 ч. л. свежего имбиря
0,5 ч. л. молотой корицы
сок 0,5 лимона
соль, сахар по вкусу

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 204,6 ккал

белки – 2,5 г, жиры – 5,1 г, углеводы – 37,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив и курагу вымыть, нарезать крупными кусочками. Изюм тщательно промыть. Лук очистить и измельчить. Морковь и картофель очистить, нарезать крупными кусками.

2 В кастрюле вскипятить воду, положить морковь, картофель, соль и сахар. Варить 4–5 мин. Откинуть овощи на дуршлаг. Отвар сохранить.

3 Разогреть в сковороде масло, обжарить лук. Переложить его в форму для выпечки. Добавить морковь с картофелем, чернослив, курагу, изюм, мед, тертый имбирь, корицу и лимонный сок. Влить 1 стакан овощного отвара, накрыть форму крышкой и готовить в разогретой до 160 °С духовке 30 мин.


1


2


3



Maggi

КУЛИНАРНАЯ студия

Думаете, что приготовить сегодня?



Бесплатная Горячая линия 8-800-200-7272 www.maggi.ru



БАЛАНС ВКУСА И ПОЛЬЗЫ

За что мы любим зиму? За белый пушистый снег, бодрящий морозец и, конечно же, за многочисленные праздники и замечательные угощения.

Однако новогодние застолья дарят не только приятные эмоции, но часто и лишние килограммы. Что же делать? Отказаться от любимых блюд? Совсем нет! Достаточно не забывать об умеренности и соблюдать несколько простых правил. О них-то и пойдет речь в сегодняшнем выпуске Кулинарной студии МАГГИ®.

1. Не забывайте про овощи и фрукты. Как правило, они не слишком калорийны, а зимой особенно нужны организму, чтобы пополнить запасы витаминов и минеральных веществ и одновременно усилить обменные процессы.
2. Следите, чтобы во время праздников из Вашего рациона не исчезли молочные продукты: молоко, кефир, йогурт, нежирный творог, простокваша.
3. Не стоит отказываться от мяса – это отличный источник железа, протеинов и энергии. Просто уменьшите порции. Используйте нежирное мясо и готовьте его на растительном масле.
4. Картофель и злаки (рис, гречку, овсяные хлопья) тоже не стоит исключать из рациона. Они содержат витамины группы В и способствуют длительному чувству насыщения.
5. Конечно же, пейте много жидкости – 1,5–2 литра в день: вода «вымывает» из организма шлаки и борется с жировыми отложениями.
6. Сильный голод – наш враг, поэтому никогда не садитесь за стол очень голодными: незадолго до обеда или ужина устройте себе маленький перекус.
7. Беседуйте за столом! Так – незаметно для себя – Вы будете есть медленнее, а насытитесь быстрее. Кроме того, общение всегда улучшает настроение.
8. Двигайтесь! Любое, даже самое сбалансированное питание следует дополнять двигательной активностью, а праздники – лучшее время для активного отдыха в кругу семьи или друзей.

Надеемся, наши маленькие советы помогут Вам отлично провести зимние праздники.





2

салат овощной с печенью

ЧТО НУЖНО:

1 ч. л. **СУПЕР ЗОЛОТОГО® куриного бульона МАГГИ® в гранулах**
1 ч. л. **БУКЕТА ПРИПРАВ МАГГИ®**
2 ч. л. **жидкой приправы МАГГИ®** в бутылочке
200 г куриной печени
1 сладкий перец
50 г лука-порея
1 свежий огурец
вареное яйцо
100 г салатных листьев
2 картофелины
2 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 352,75 ккал

белки – 17,8 г, жиры – 22,1 г, углеводы – 20,0 г





1


3

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печень промыть, разрезать на 2 части, посыпать **БУКЕТОМ ПРИПРАВ МАГГИ®** и обжарить на сильно разогретом растительном масле в течение 5 мин.

2 Картофель очистить, отварить в 500 мл приготовленного **СУПЕР ЗОЛОТОГО® куриного бульона МАГГИ®**, охладить, нарезать кубиками.

3 Лук-порей нарезать соломкой, огурец – кубиками. Перец очистить от семян и нарезать кубиками (1х1 см). Салатные листья нарезать или порвать.

4 В салатник выложить охлажденную печень, картофель, огурцы и перец, перемешать. Оливковое масло смешать с **жидкой приправой МАГГИ®**, добавить в салат вместе с салатными листьями, луком-пореем и аккуратно перемешать. Украсить дольками вареного яйца.


4

Товар сертифицирован

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Салат можно заправить соусом из 150 г сметаны, смешанной с 1 ст. л. **жидкой приправы МАГГИ®**. Сверху посыпать растертыми вареными желтками с измельченной зеленью петрушки.

куриный кармашек

ЧТО НУЖНО:
1 ч. л. **СУПЕР ПРИПРАВЫ МАГГИ® «Весенняя зелень»**
2 куриных филе
200 г шампиньонов
1 сладкий перец
50 г тертого сыра
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 1 час
- Порций: 4
- 1 порция: 367,7 ккал

белки – 44,4 г, жиры – 19,8 г, углеводы – 1,7 г





1



2



3



4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное филе надрезать вдоль ножом так, чтобы получился «кармашек», слегка отбить, натереть **СУПЕР ПРИПРАВОЙ МАГГИ® «Весенняя зелень».**

2 Грибы нарезать ломтиками и обжарить на разогретом растительном масле в течение 3–5 мин. Перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой.

3 Обжаренные грибы, тертый сыр и перец перемешать и начинить этой массой куриные «кармашки».

4 Выложить «кармашки» на смазанный маслом противень, сверху полить сметаной и запекать в нагретой до 150 °С духовке в течение 30 мин.



СОВЕТ ОТ МАГГИ®
«Кармашки» можно запечь в смеси **МАГГИ® НА ВТОРОЕ Жюльен из курицы и грибов**. Для этого содержимое пакетика смешайте с 300 мл молока, выложите курицу в жаропрочную форму, залейте смесью и выпекайте 20 мин. при 150 °С.



Блюда, которые всегда получаются!

1. Обжарьте грибы и курицу на сливочном масле.
2. Содержимое пакетика **МАГГИ® НА ВТОРОЕ** разведите в 250 мл молока.
3. Смесь влейте в сковороду с грибами и курицей и проварите одну минуту.
4. Разложите жюльен по кокотницам и запекайте 10 минут.



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

итальянский хлеб с оливками



ЧТО НУЖНО:

2 красные луковицы
1 кг муки
1,5 ч. л. соли
20 г сухих дрожжей
2 стакана воды
30 мл оливкового масла
1,5 стакана черных и зеленых оливок без косточек
3 ст. л. зелени петрушки, кинзы или мяты

- Время подготовки: 2 часа 10 мин.
- Время приготовления: 1 час 20 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 402,3 ккал

белки – 11,7 г, жиры – 10,3 г, углеводы – 65,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, нарезать тонкими кольцами и обжарить в оливковом масле до мягкости. Оливки и маслины крупно нарубить. Муку просеять, соединить с луком, маслинами и оливками.

2 Добавить соль, сахар, дрожжи, промытую и измельченную зелень. Влить теплую воду, перемешать. Вымешивать тесто в течение 10 мин. Затем накрыть его салфеткой и оставить на 2 ч в теплом месте.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Тесто разделить пополам, еще раз вымесить каждую половину. Сформовать 2 овальных батона, положить их на смазанный маслом противень, оставить на 30 мин. Поставить в духовку и выпекать 30 мин. Вынуть хлеб из духовки, накрыть влажным полотенцем и дать остыть.



1



2



3

хлеб трех сестер



ЧТО НУЖНО:

Для опары:

- 100 мл яблочного сока
- 2 ч. л. меда
- 30 г сухих дрожжей
- 200 г муки

Для теста:

- 200 г обычной муки
- 200 г муки грубого помола
- 2,5 ч. л. соли
- 4 ст. л. теплой воды
- 100 мл яблочного сока
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. свежего розмарина или тимьяна
- 85 г пшеничной крупы
- 85 г красной чечевицы, 85 г риса


1


2


3


4


5

КСТАТИ

Популярный итальянский «Хлеб трех сестер» получил свое название из-за трех видов злаков, которые в него добавляются: риса, чечевицы и пшеницы. По классическому рецепту в тесто кладут распаренные пшеничные зерна. Мы их заменили более доступным продуктом – пшеничной крупой, которую можно купить в больших сетевых магазинах.

- Время подготовки: 4 часа 10 мин.
- Время приготовления: 1 час 35 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 369,0 ккал

белки – 10,6 г, жиры – 11,6 г, углеводы – 55,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить опару.** В сотейнике слегка разогреть яблочный сок вместе со 100 мл воды. Перелить в миску, добавить мед, затем дрожжи. Взбивать венчиком, пока дрожжи полностью не растворятся. Всыпать муку и тщательно перемешать. Накрыть и оставить на 1 ч в теплом месте. Затем еще раз вымесить опару и оставить еще на час.

2 **Тем временем подготовить зерна.** Чечевицу и рис залить 200 мл воды, довести до кипения, снять с огня, накрыть и оставить на 1,5 ч.

3 В готовую опару влить тонкой струйкой теплую воду, яблочный сок и 2 ст. л. масла. Перемешать.
Добавить распаренные рис и чечевицу, пшеничную крупу, соль, мелко нарубленную зелень и оба вида муки. Полить сверху 1 ст. л. масла, накрыть пищевой пленкой и оставить на 10 мин.

4 Рабочую поверхность смазать 3 ст. л. масла, выложить тесто и быстро, в течение 30 сек., вымесить его. Переложить тесто в миску, накрыть и оставить на 15 мин. Вновь сбрызнуть рабочую поверхность маслом и еще раз вымесить тесто в течение 30 сек., накрыть его и оставить на 30 мин.
Придать тесту форму прямоугольника 30x20 см. Короткую сторону прямоугольника подтянуть к центру, прижать; так же поступить с другой короткой стороной. Получившийся прямоугольник сложить еще в 2 раза. Завернуть тесто в щедро присыпанное мукой полотенце и оставить на 2 ч в теплом месте.

5 Разогреть духовку до 220 °С. Противень присыпать мукой, выложить на него тесто. Сделать на хлебе глубокие диагональные надрезы. Выпекать 45 мин. Подавать теплым.

ирландский хлеб



ЧТО НУЖНО:

250 г обычной муки
250 г муки грубого помола
100 г овсяных хлопьев
0,5 ч. л. соды
1 ч. л. соли
25 г сливочного масла
500 мл молока

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 151,8 ккал

белки – 4,9 г, жиры – 4,1 г, углеводы – 23,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Противень присыпать мукой. В большой миске смешать обычную муку с мукой грубого помола, добавить овсяные хлопья, соль, соду и масло, нарезанное мелкими кусочками.

2 Влить молоко, быстро вымесить тесто. Сформовать плоскую круглую лепешку диаметром 20 см.

3 Положить лепешку на противень, сделать на ней глубокие надрезы. Поставить в духовку и выпекать 35 мин. Достать хлеб из духовки, накрыть сухим полотенцем и дать немного остыть. Подавать теплым.



1



2



3

СИЛА КУЛИНАРНОГО СОВЕРШЕНСТВА



НОВЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН PHILIPS SMART CHEF ИЗ СЕРИИ ESSENCE

НОВОЕ КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

Мечтаете о современном кухонном приборе, который сам знает, как легко приготовить пищу? Кухонный комбайн Philips Smart Chef из серии Essence разработан и оборудован всем необходимым для того, чтобы вы смогли достичь кулинарного совершенства. Хотите знать как?..

Кухонный комбайн Philips Smart Chef из серии Essence (HR 7768) дарит восхитительный шанс испытать все преимущества умного кухонного прибора. Этот комбайн был специально создан для того, чтобы **экономить ваши время и усилия**. При этом он удовлетворяет любые кулинарные потребности.



Идеальный результат одним нажатием кнопки

Smart Chef оборудован всем, что необходимо для того, чтобы достичь кулинарного совершенства — уникальная **система интеллектуального управления Smart Control, разработанная Philips**, позволяет легко управлять функциями комбайна. Нашинковать, порубить, нарезать, перемешать или взбить, взболтать, выжать сок и многое другое. **37 функций**, которыми так легко управлять. Smart Control автоматически подбирает оптимальный режим и скорость. Мягкие ингредиенты, такие как зелень и лук, никогда не будут нарезаны слишком мелко, тогда как мясной фарш будет идеальной консистенции — нежным и сочным. **Высокая мощность 1000 Вт** позволяет комбайну Smart Chef без труда выполнять любую сложную работу за секунды!



Контейнер для хранения всех насадок

Вы сможете **полностью контролировать каждый этап** приготовления и будете удивлены **простотой всех операций**. Philips позаботился о качестве и современном дизайне каждой детали комбайна: от полностью металлических дисков (терки, нож для перемешивания, нож для резки картофельных чипсов «фри») до **мясорубки** и **блендера с фильтром для мякоти**, при помощи которого можно без проблем получить стопроцентный клубничный сок. Все насадки помещаются в удобном контейнере для хранения насадок. В процессе работы комбайна чаша блендера закрывается специальной защитной крышкой. Это обеспечивает безопасность и гарантирует чистоту на вашей кухне. Без сомнения, Smart Chef изменит ваши кулинарные привычки: вы будете питаться **здоровой и вкусной домашней пищей**, приготовленной с заботой и вниманием. Кроме того, у вас появится больше свободного времени для того, чтобы **получать удовольствие от жизни**. Smart Chef — это гораздо больше, чем кухонный комбайн. Это друг, помощник и тот, кто заботится о вашем доме.



Соковыжималка большого размера для любых фруктов и овощей

Удивите семью и друзей **шедеврами домашней кухни!** С комбайном Smart Chef приготовление еды и напитков может стать легким и веселым занятием! В мире Philips приготовление еды — это не процесс, это удовольствие!

НЕ ПРОПУСТИ СВОЮ СЕРИЮ ПОДАРКОВ!

Купи малую бытовую технику* Philips с 1 ноября по 31 декабря 2005 года и выиграй множество призов**:



20 денежных выигрышей по 1 000 долларов США каждый. Кухонные телевизоры и много полезной бытовой техники для вашего дома!

Узнай подробности акции в магазинах города, по телефону бесплатной*** горячей линии и на нашем сайте в Интернете:
8 800 200 77 43 www.philips.ru

* кроме бритв и триммеров
** необходимо предоставить подтверждение покупки
*** звонки по России

Товар сертифицирован

миндальный торт



ЧТО НУЖНО:

500 г готового слоеного теста
125 г сливочного масла
125 г сахара
3 яйца
125 г миндаля
1 ст. л. миндального ликера

- Время приготовления: 50 мин.
- Порций: 8–10
- 1 порция: 503,6 ккал

белки – 0,9 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 5,0 г


1


2


3


4


5

КСТАТИ

В Великобритании этот торт называется тортом волхвов. Его обязательно выставляют на рождественский стол. По традиции в начинку кладут одну большую фасолину. И тот, кому она достанется, может загадать желание.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль измельчить в блендере до состояния пудры. Сливочное масло тщательно растереть с сахаром. Вбить 2 яйца, добавить миндальную пудру и ликер. Перемешать.

*** В этом рецепте используется миндаль, не очищенный от кожицы и необжаренный.**

2 Тесто разморозить, разделить на 2 части, одна должна быть немного больше. Каждую часть раскатать в круг, края подровнять ножом.

*** Для торта можно использовать как дрожжевое, так и пресное слоеное тесто.**

Положить круг меньшего размера на лист пергамента. Выложить на него начинку, не доходя до края 1,5–2 см. Разровнять начинку лопаткой. Слегка взбить оставшееся яйцо, смазать им края круга.

3 На круге большего диаметра сделать неглубокие надрезы в виде спиц колеса.

4 Положить больший круг на начинку, руками скрепить края.

*** Чтобы быть уверенным, что начинка не вытечет, еще раз смажьте края торта яйцом и заверните их внутрь.**

Поместить лист пергамента с тортом в холодильник на 20 мин.

5 Противень смазать маслом, поставить его в духовку. Разогреть духовку до 200 °С. Поверхность торта смазать оставшимся яйцом. Горячий противень осторожно вынуть из духовки, аккуратно переложить на него пергамент с тортом; вновь поставить противень в духовку. Выпекать 30 мин. Вынуть торт из духовки, дать остыть.

ДЕСЕРТ

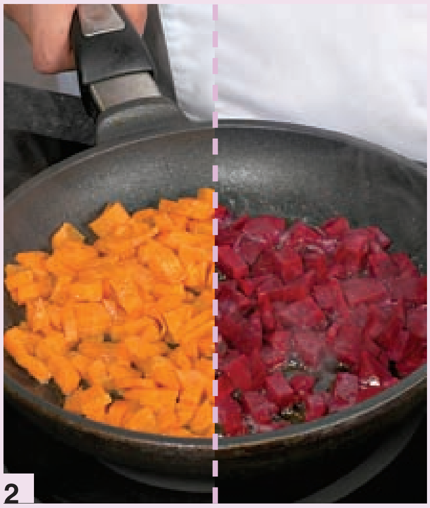
трехцветный рис

Спонсор рецепта

Мистраль




1


2


3


4


5


6

КСТАТИ

Белый круглозерный рис Италика «Мистраль» отличается высоким содержанием крахмала и при отваривании приобретает кремообразную консистенцию. Он просто идеально подходит для приготовления пудингов, каш и запеканок.



ЧТО НУЖНО:

1 стакан риса Италика «Мистраль»
2 стакана молока
1 морковка
0,5 свеклы
0,5 стакана зеленого горошка
50 г сливочного масла
4 яйца
4 ч. л. сахара
1 ч. л. корицы
1 ч. л. ванильного сахара
40 г желатина

- Время приготовления: 2 часа 50 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 434 ккал

белки – 21,1 г, жиры – 17,5 г, углеводы – 48,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рис промыть, залить большим объемом воды, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 4 мин. Откинуть на дуршлаг. Вернуть рис в кастрюлю, влить молоко и варить на слабом огне, время от времени помешивая, 7 мин.

2 Горошек промыть. Морковь и свеклу очистить и нарезать небольшими кусочками. Разогреть в сковороде 1 ч. л. сливочного масла. Обжарить морковь до мягкости, 4 мин. В другой сковороде разогреть еще 1 ч. л. масла и обжарить свеклу, 4 мин.

3 Разделить рис на 4 равные части. В одну добавить морковь, во вторую – свеклу, в третью – горошек. Четвертую часть оставить белой. Желатин замочить в теплой кипяченой воде. Когда он набухнет, отжать рукой.

4 Каждую часть риса по очереди взбить в блендере до однородной массы. Добавить в каждую по 1 яйцу, по 1 ч. л. сахара, немного корицы и ванильного сахара. Еще раз взбить. Добавить по четверти размоченного желатина, перемешать.

5 Взять 4 одинаковые по размеру формы, выложить каждую часть риса в отдельную форму. Поставить в холодильник минимум на 2 ч.

6 Вынуть рисовые пласты из форм. Смазать поверхность каждого пласта слегка взбитым белком. Сложить пласты один на другой и поставить в холодильник еще на 15 мин. Нарезать на порции и подать к столу.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

банановый сироп



Сахарные сиропы намного легче смешивать с другими компонентами, чем сахар. Поэтому они так подходят для приготовления фруктовых напитков, коктейлей и различных десертов. Их можно также использовать как соусы к сладким блюдам.
Чтобы облегчить себе жизнь в напряженные предпраздничные дни и сэкономить время, приготовьте заранее несколько видов сахарных сиропов.
В холодильнике, в хорошо закупоренных бутылках они могут храниться 1–2 месяца.

ЧТО НУЖНО:

0,5 кг бананов
2 стакана сахара
2 стакана теплой кипяченой воды

- Время приготовления: 10 мин. + 4 часа
- Порций: 10
- 1 порция: 205,5 ккал

белки – 0,8 г, жиры – 0 г, углеводы – 50 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бананы очистить и измельчить в блендере до состояния пюре.

2 Переложить пюре в миску, добавить сахар и воду. Перемешать, накрыть и поставить в холодильник на 4 ч.

3 Перелить сироп в бутылки и как следует закупорить. Хранить в холодильнике.


1


2


3

Шоколадный сироп



ЧТО НУЖНО:

150 г черного шоколада
1 кг сахара
750 мл воды

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 437,6 ккал

белки – 0,8 г, жиры – 4,7 г, углеводы – 98,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сахар всыпать в кастрюлю, влить воду и варить на среднем огне, пока сахар полностью не растворится.

2 Шоколад натереть на мелкой терке.

3 Всыпать шоколад в кастрюлю с сиропом, перемешать и варить, помешивая, 15 мин. Разлить сироп по бутылкам. Хранить в прохладном месте.



1



2



3


товар подлежит обязательной сертификации
Вы испытываете страсть к фруктам?
Поддайтесь искушению... Такие сочные и аппетитные, в соковыжималке Panasonic они станут натуральным соком.
Выжимайте их до последней капли! Соковыжималка Panasonic оставляет по-настоящему сухой жмых,
в котором больше нет ни капли сока... Вы не найдете соковыжималку, которая выжимает больше сока
из овощей и фруктов, чем Panasonic.
Умные решения для дома
Сок до последней капли
«ВЫЖИМАЕТ НА ВСЕ 100!!!»
Капитолина Сочная, «Фруктовое обозрение»
«УПОИТЕЛЬНО!!»
Максимилиан Сухожмыхов, «Вечерний сок»
«WOW!»
Артём Цитронов, «Отожми!»
2–СКОРОСТНАЯ
СОКОВЫЖИМАЛКА + БЛЕНДЕР
MJ-W171PR
СОКОВЫЖИМАЛКА с постоянной подачей сока; ЕМКОСТЬ для сбора мякоти;
БЫСТРОЧИСТЯЩАЯ щетка; АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕРЫВАТЕЛЬ ЦЕПИ, препятствующий перегоранию мотора.
+ БЛЕНДЕР в комплекте: СТЕКЛЯННАЯ ЧАША емкостью 1000 мл.
www.panasonic.ru
Panasonic ideas for life
КОНКУРС НА http://cooking.panasonic.ru! УЗНАЙТЕ, КАК ПОЛУЧИТЬ ПРИЗ И ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА С ТЕХНИКОЙ PANASONIC

Дорогие читатели! Открыта подписка на 2006 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию

ВНИМАНИЕ! ЛЬГОТЫ ДЛЯ ПОДПИСЧИКОВ!

Если вы были годовым подписчиком на журнал «Гастрономъ» или «Школа гастронома» или полугодовым подписчиком на журнал «Садовник» в 2005 году, то можете оформить **годовую подписку на 2006 год** на одно или несколько наших изданий по льготным ценам: **«Гастрономъ» – 702 руб.**, **«Школа гастронома» – 648 руб.**, **«Садовник» – 480 руб.**

Если в 2005 году вы были подписчиком на журнал **«Ручная работа»** на любое количество номеров, то **годовая подписка на 2006 год** для вас будет стоить **552 руб.**

Оформить годовую подписку вы можете до 15 декабря 2005 года.

ГАСТРОНОМЪ
журнал для тех, кто ест

Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» – 65 руб. Годовая подписка – 780 руб.
Журнал выходит 1 раз в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80. Для остальных стран – $7,70.**

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» – 30 руб. Подписка на 1 месяц – 60 руб. Годовая подписка – 720 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,50. Для остальных стран – $3,00.**

садовник

Стоимость 1 номера журнала «Садовник» в 2005 году – 40 руб. Стоимость 1 номера журнала «Садовник» в 2006 году – 45 руб. Годовая подписка на 2006 год – 540 руб. Журнал выходит 1 раз в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Садовник» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,00. Для остальных стран – $5,00.**

Ручная Работа

Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» в 2005 году – 23 руб. В 2005 году журнал выходит 1 раз в месяц. **Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» в 2006 году – 25 руб. Подписка на 1 месяц в 2006 году – 50 руб. С 2006 года журнал выходит 2 раза в месяц. Годовая подписка на 2006 год – 600 руб.**
Стоимость 1 номера журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $1,40. Для остальных стран – $2,90.

Вы можете подписаться на любые номера наших изданий в течение 2006 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.

Оформить подписку на наши журналы очень просто:

1. Заполните квитанцию.
Укажите Ф.И.О., адрес, на который будет приходить заказная бандероль с журналами, контактный телефон.

2. Отметьте крестиком номера журналов в квитанции.

3. Оплатите квитанцию в любом отделении Сбербанка РФ.
Копию оплаченной квитанции отправьте к нам в редакцию по адресу:
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
или по факсу: (095) 725-1074.

В случае неполной информации в квитанции мы будем ориентироваться на уплаченную вами сумму.
В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.
Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение 3 дней с момента выхода журнала.

4. Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета.
Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: chesnakova@idvz.ru

Оформление подписки на наши журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc. 890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Также подписаться на журналы можно в любом отделении связи или через подписные агентства.

АПР:
объединенный каталог «Пресса России»
44140, 44141 – Гастрономъ;
84584, 83273 – Школа гастронома;
46505, 20218 – Садовник

Роспечать:
каталог агентства «Роспечать»
81150, 81158 – Гастрономъ;
83316, 83284 – Школа гастронома;
46345, 20415 – Садовник

МАП:
каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
12598, 99378 – Гастрономъ;
12599, 11308 – Школа гастронома
24324, 63427– Садовник

Интер-Почта-2003:
тел.: (095) 500-0060 (по Москве),
953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)

Вся пресса: тел.: (095) 787-3445

Урал-пресс:
тел.: (095) 214-5162 (г. Москва),
(343) 375-8071 (г. Екатеринбург)

Подписное агентство KSS:
г. Киев, тел.: (044) 464-0220

ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта»,
г. Минск, тел.: (017) 291-9891
44141 – Гастрономъ,
81158 – Школа гастронома;
46345 – Садовник



Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ______________ руб. ___________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ___________ коп.
Итого: __________________________ руб. ___________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

подписка на журнал

Гастрономъ на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Школа гастронома на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Садовник на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Ручная работа на 200__ г

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

(наименование платежа)

Сумма платежа ______________ руб. ___________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ___________ коп.
Итого: __________________________ руб. ___________ коп.

Кассир

АДРЕСА

где купить

• **Рис Италика «Мистраль»**
во всех крупных супермаркетах
www.tkmistral.ru

• **Tupperware**
единая справочная тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru.



читайте в следующих номерах:

- фуршетный стол
- рождественская индейка
- «бандероль» из лосося
- баранина с грибами и травами
- террин из чернослива
- торт «черный лес»
- апельсиновый десерт
- новогодние коктейли

следующий номер выйдет 28 ноября

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   »   200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

«   »   200__ г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (48), ноябрь 2005
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

РЕДАКЦИЯ:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Ирина Лещенко
зам. главного редактора Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Александр Ильин, Ирина Мосолова, Татьяна Олефиренко
веб-редактор Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук
над номером работали Дмитрий Курбатов

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Екатерина Докучаева, Елена Матвеева, Жанна Русакова, Марина Челознова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Анна Мельникова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295
Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Екатерина Панюшкина
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 207 000
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

Школа кулинарного мастерства



Приближаются новогодние праздники. Готовиться к ним надо заранее.

Школа кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ» разработала новые программы праздничного меню как для начинающих, так и опытных кулинаров.

Мы подарим вам много идей – как превратить в настоящий праздник обыкновенную вечеринку, оригинально отметить юбилей и весело провести день рождения. Занятия проходят утром и вечером в будние дни, в субботу и воскресенье.

Специальное предложение!

за $200*

Вы можете посетить 4 занятия в будние дни

*Действует до 15 января 2006 года



Темы занятий в ноябре:

Курс «от простого к сложному»
Закуски для фуршета
Французская кухня
Итальянская кухня
Шоколадные торты и десерты
Для начинающих: праздничный стол
Большое праздничное меню
Русское застолье



Темы занятий в декабре:

Японская кухня: суши, роллы, сашими
Китайская кухня
Быстрые рецепты на все случаи жизни
Курс «от простого к сложному»
Для начинающих: праздничный стол
Большое праздничное меню

Информация о школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(095) 725-1070**

